

SAMSUNG

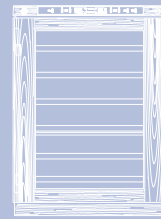
삼성 와인저장고 SWR1450A



안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고,
재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

이 제품은 국내(대한민국)용입니다.
전원, 전압이 다른 해외에서는 사용할 수 없습니다.

DA68-01201A REV(0.1)



■ 제품의 특징

저진동 · 저소음의 최첨단 냉각 시스템

외부 진동이나 소음에 민감하게 반응하는 와인을 위해 진동이나 소음이 적은 반도체 소자(Peltier)를 채용, 와인은 조용하고 안정된 환경에서 안전하게 보관됩니다.

보관실 별로 최적의 온도 맞춤

와인의 맛과 향이 살아나는 온도는 와인의 종류에 따라 다릅니다. 삼성 와인셀러는 레드와인과 화이트와인의 보관실이 따로 구분되어 있을 뿐 아니라 보관실 별로 온도를 따로 조절할 수 있어 최상의 와인 맛을 지켜 줍니다.

적정습도 유지

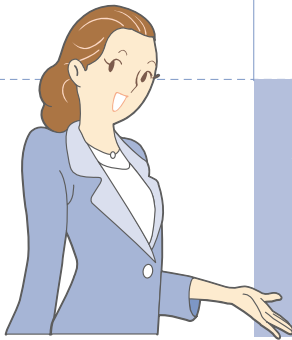
습도가 낮거나 자주 변하면 쉽게 맛이 변하는 와인, 그러나 와인셀러 안은 항상 60~80%의 습도가 유지되므로 변함없는 와인의 맛을 즐기실 수 있습니다.

자외선을 차단하는 특수 유리문

투명하지만 빛은 통과시키지 않는 특수 유리문이 자외선으로부터 와인을 보호하고, 와인셀러 안의 와인을 더욱 돋보이게 합니다.

고급스럽고 품격있는 디자인

원목 재질의 세련된 디자인으로 어떤 종류의 가구와도 잘 어울리며 실내 어디에 배치해도 자연스러운 분위기를 연출하여 집안의 품격까지 높여 줍니다.



삼성 와인셀러는 최상의 와인 맛을 즐기려는 와인 애호가들을 위한 최첨단 방식의 와인전용 저장고입니다.

차 례

준비편

안전을 위한 주의사항	4
각 부분의 이름	10
설치 장소 선정	12

사용편

사용 전 확인사항	13
보관온도 설정방법	14
상/하실을 하나로 사용하는 방법	16
와인병 배치요령	18
조명 설정방법	19

기타편

청소방법	20
선반 분리방법	21
고장신고 전 확인사항	22

정보편

이상적인 서빙 온도	25
디켄팅 요령	26
와인잔 및 디켄터 관리	27
와인에 대한 일반상식	28
폐가전제품 처리안내	29
제품규격	30



참고

제품을 보다 효율적으로 사용할 수 있는 내용을 알려 드립니다.



용어*

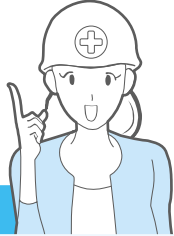
제품 사용에 대한 이해를 높이고자 해당 용어들을 설명해 드립니다.



p

해당 페이지를 참조하세요.

안전을 위해 꼭 지켜 주세요



본 제품은 220V를 정격전압으로 사용하는 제품입니다.



지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.



지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

■ 전원 관련

- ⊘ 전선 부분을 잡아 당기거나
젖은 손으로 전원플러그를
만지지 마세요.

▶ 감전이나 화재의 위험이
있습니다.



- ⊘ 손상된 전원 코드나 플러그,
헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.

▶ 감전이나 화재가 발생할 수
있습니다.



- ⊘ 전선을無理하게 구부리거나 무거운
물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

▶ 감전이나 화재가 발생할 수
있습니다.



- ⓘ 반드시 접지 단자가 있는 220V
전용 콘센트를 사용하세요.

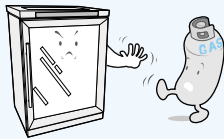
▶ 감전이나 화재의 위험이
있습니다.



■ 설치할 때

- ⊘ 가스가 누출될 수 있는 곳에는 제품을
설치하지 마세요.

▶ 폭발이나 화재가 발생할 수 있습니다.



- ⊘ 설치는 직사광선이나 열기구,
특히 물기를 피해서 하세요.

▶ 제품 성능이 저하되고 감전의
위험이 있습니다.



■ 안전을 위한 주의사항

준비편

5



금지

금지 표시입니다.



반드시 지켜야 할 사항이라는 표시입니다.



분해 금지

전원플러그를 콘센트에서 분리하라는 표시입니다.



분해 금지

감전 예방을 위한 접지 표시입니다.



금지

분해금지 표시입니다.

■ 사용 중에



금지

제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

▶ 제품 고장이나 감전, 화재가 발생할 수 있습니다.



금지

어린이가 제품 위에 올라가거나 문에 매달리지 못하게 하세요.

▶ 고장 및 사고의 위험이 있습니다.



분해 금지

제품을 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 고장, 감전, 화재의 위험이 있습니다. 수리할 필요가 있을 때는 서비스 센터에 연락하세요.



금지

청소하기 전, 먼저 전원을 차단하세요.

▶ 감전의 위험이 있습니다.





주의

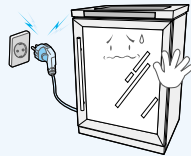
■ 전원 관련



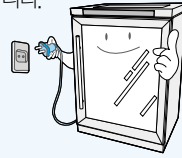
- ❗ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나면 즉시 전원을 차단한 후 서비스 센터에 문의하세요.
- ▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.



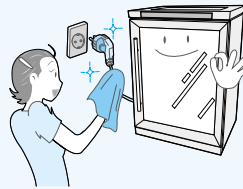
- ⊘ 전원플러그를 빼서 와인셀러를 끄지 마세요.
- ▶ 고장이나 감전의 위험이 있으므로 반드시 [전원] 버튼을 눌러 꺼 주세요.



- ⌚ 제품을 오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주세요.
- ▶ 전력이 소모되고 화재가 발생할 수 있습니다.



- ❗ 전원플러그에 먼지, 물기 등이 묻어 있으면 마른걸레로 잘 닦아주세요.
- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.





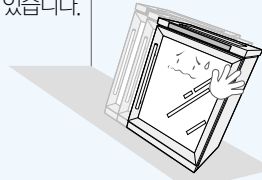
주의

■ 설치할 때



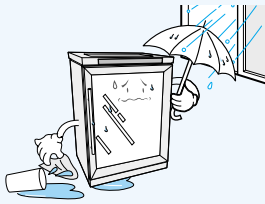
울퉁불퉁하거나 경사진 바닥에는 설치하지 마세요.

▶ 이상 소음 및 작동불량의 원인이 될 수 있습니다.



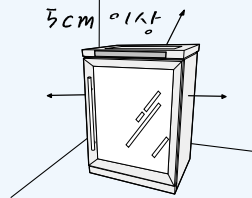
습기 또는 먼지가 많은 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 뒷면이 벽면이나 기타 다른 물건으로부터 5cm 이상 떨어지게 해 주세요.

▶ 5cm 미만일 경우 냉각 성능이 저하될 수 있습니다.



■ 안전을 위한 주의사항

준비편



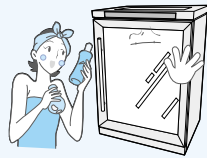
주의

■ 사용 중에



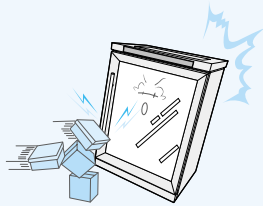
- ⊘ 와인 보관 외에 다른 용도로는 사용하지 마세요.
금지

▶ 내용물이 변질되거나 재산상의 손해가 발생할 수 있습니다.



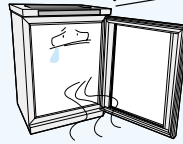
- ⊘ 제품에 인위적으로 과도한 충격을 주지 마세요.
금지

▶ 고장이나 화재의 위험이 있습니다.



- ⊘ 사용 중 오랜 시간 동안 문을 열어두지 마세요.
금지

▶ 문이 열린 동안에는 냉각장치가 작동하지 않습니다.



- ⊘ 보관온도를 지나치게 자주 조절하지 마세요.
금지

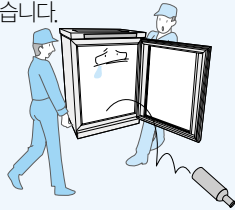
▶ 와인 보관시에는 일정온도를 유지시켜 주는 것이 중요합니다. 보관온도를 너무 자주 바꾸지 마세요.



■ 가타

❗ 제품 이동시, 와인을 모두 꺼낸 후 이동시키세요.

- ▶ 운반 과정에서 와인병이 깨질 수 있습니다.



⊘ 금지 물을 묻혀 청소하거나 벤젠, 신나, 알코올 등으로 닦지 마세요.

- ▶ 제품 표면의 원목이 손상될 수 있습니다.



❗ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스 센터에 의뢰하세요.

- ▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.



❗ 수리할 필요가 있을 때는 제품을 구입한 대리점이나 서비스 센터에 의뢰하세요.

- ▶ 임의로 분해, 수리할 경우 감전이나 화재가 발생할 수 있습니다.



각 부분의 이름을 알아 두세요

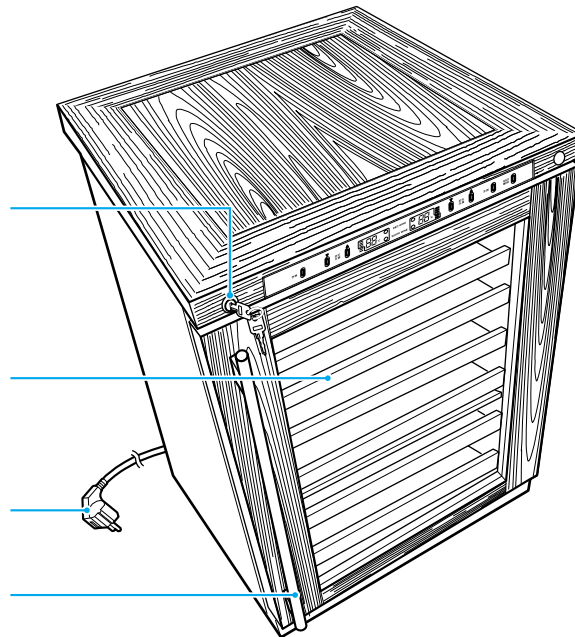
■ 외부

잠금장치
외안셀러 안의 외인을
보호하기 위한 잠금장치입니다.
사용시 열쇠를 잃어버리지 않도록
주의하세요.

자외선 차단 유리문
자외선을 차단하는 특수유리가
햇빛으로부터 외인을 보호합니다.

전원플러그
이 제품은 220V 전용입니다.

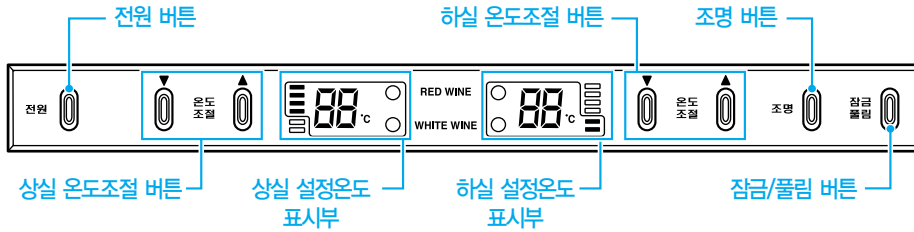
손잡이



참고

외안셀러 손잡이의 방향은 문이 열리는 방향에 따라 달라질 수 있습니다.
손잡이 방향과 문 열리는 방향을 조정하고 싶은 경우 서비스 센터에 문의하세요.

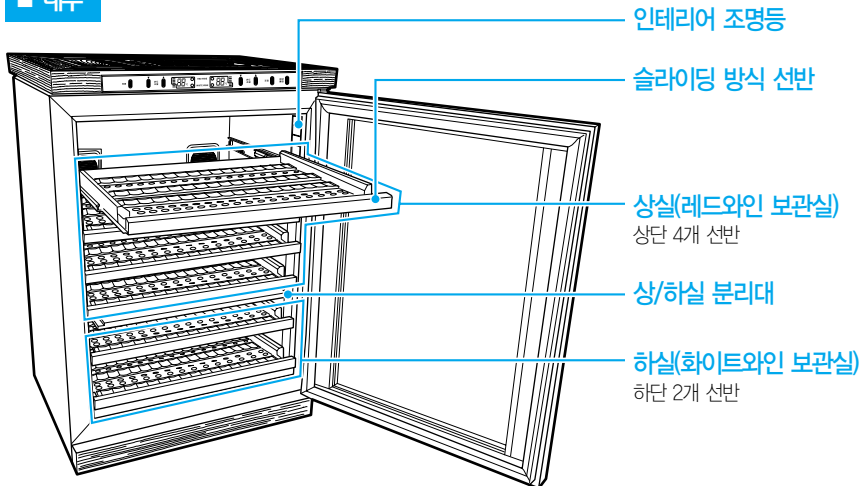
■ 버튼 및 표시부



- 8~12℃일 때는 아래(WHITE WINE)쪽 표시등이, 13~18℃일 때는 위(RED WINE)쪽 표시등이 켜집니다.

→
p 13, 14

■ 내부



! 주의

- 상/하실 분리대를 기준으로 상실에는 레드와인을, 하실에는 화이트와인을 보관해야 합니다. 위치를 바꿔서 사용하지 않도록 하세요.
- 상/하실 온도를 동일하게 설정하면 레드와인/화이트와인 전용으로 작동됩니다. 레드와인과 화이트와인을 함께 보관할 경우 온도 설정에 주의하세요.
- 주위 온도가 27℃ 이하인 곳에서 제품을 사용해 주세요. 고온의 환경에서는 제품의 냉각 성능이 저하될 수 있습니다.

다음 설치 조건을 고려하여
설치해 주세요



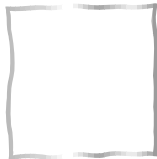
바닥이 평평한지 확인하세요.

울퉁불퉁하거나 경사진 바닥에 설치하게 되면 진동과 소음이 발생하고 문을 여닫을 때 제품이 넘어지거나 흔들릴 수 있습니다. 안정감 있는 설치를 위해 바닥이 평평한지 확인해 주세요.



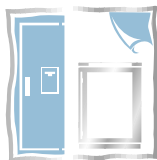
직사광선이 닿는 곳이나 열기구 주변, 지나치게 추운 장소에는 설치하지 마세요.

설치장소의 온도가 지나치게 높거나 낮으면 제품 기능에 이상이 발생하거나 냉각능력이 떨어지고 전기 소모도 많아집니다. 주위 온도가 8℃ 이상 30℃ 이하인 곳에 설치하시고 와인셀러 가까이에는 열기구를 두지 마세요.



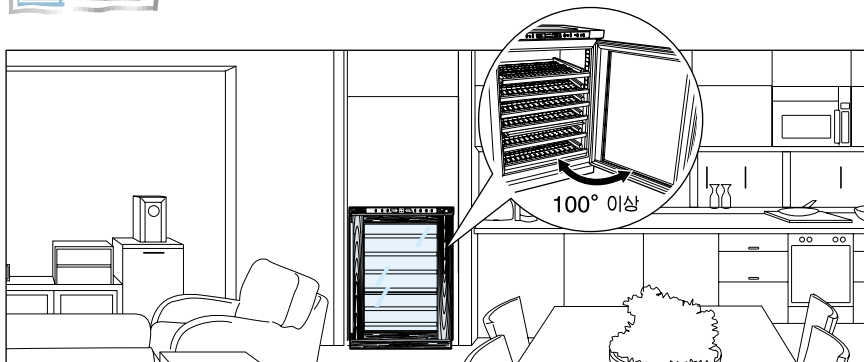
습기가 없는 곳에 설치하세요.

습기가 차고 눅눅한 곳에 설치할 경우 제품 고장의 원인이 될 뿐 아니라 감전의 위험이 있습니다. 와인셀러는 물기가 닿지 않는 안전한 장소에 설치하세요.



주위와 적당한 간격을 두고 설치하여 통풍이 잘 되게 하세요.

와인셀러 뒷면이 벽면이나 기타 다른 물건으로부터 5cm 이상 떨어지게 하세요. 간격이 너무 좁으면 통풍이 되지 않아 냉각능력이 떨어지고 전기 소모도 많아집니다.



참고

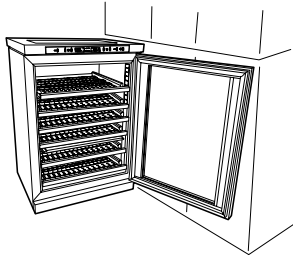
반드시 문이 열리는 방향과 각도를 고려하세요.

선반을 원활하게 넣고 빼고 하려면 문이 열리는 각도가 최소 100° 이상이 되어야 합니다. 설치 장소의 사정상 문을 100° 이상 열 수 없는 경우, 서비스 센터에 요청하여 문의 방향을 조정해 주세요.

■ 사용 전 꼭 한번 확인하세요

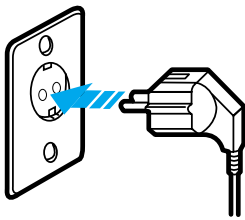
사용 전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요.
와인셀러를 효과적으로 사용할 수 있습니다.

■ 설치상태 확인



와인셀러가 수평으로 설치되어 있는지,
문이 열리는 쪽에 장애물은 없는지 확인해 주세요.

■ 전원플러그 및 콘센트



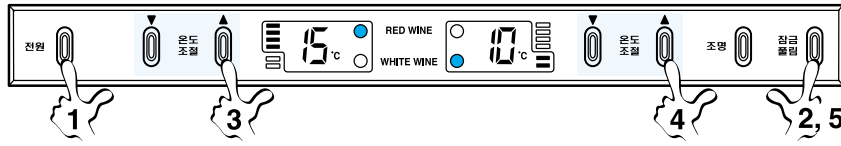
전원플러그는 220V 전용 콘센트에 꽂아 주세요.

■ 사용 전 확인사항

사용편

상실과 하실의 와인 보관온도를
설정하고 싶어요

■ 보관온도 설정순서

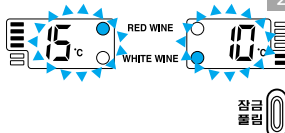


1 [전원] 버튼을 누르세요.



- ▶ '띠리리링~' 소리와 함께 조명등이 켜지고 설정온도 표시부에 불이 들어옵니다.

2 [잠금/폴림] 버튼을 3초 정도 길게 누르세요.



- ▶ '딩동' 소리가 나면서 설정온도 표시부가 깜빡입니다.

3 상실 [온도조절] 버튼으로 상실 온도를 설정하세요.



- ▶ 공장 출하시 초기 설정온도는 15°C이며, 8~18°C까지 조절할 수 있습니다.
- ▶ 설정온도가 8~12°C일 때는 아래(WHITE WINE)쪽 표시등이, 13~18°C일 때는 위(RED WINE)쪽 표시등이 켜집니다.



4

하실 [온도조절] 버튼으로 하실 온도를 설정하세요.

- ▶ 공장 출하시 초기 설정 온도는 10°C이며, 8~18°C까지 조절할 수 있습니다. 단, 상실보다 높은 온도로는 설정할 수 없습니다.
- ▶ 설정온도가 8~12°C일 때는 아래(WHITE WINE)쪽 표시등이, 13~18°C일 때는 위(RED WINE)쪽 표시등이 켜집니다.

5

[잠금/풀림] 버튼을 누르세요.

잠금/풀림

- ▶ 설정온도 표시부의 깜빡임이 멈추면서 온도 설정이 완료됩니다.
- ▶ 이 때부터는 버튼 잠금 상태가 되므로 조명 버튼을 제외한 다른 버튼은 눌러도 동작하지 않습니다.
- ▶ [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분간 버튼 입력이 없으면 자동으로 잠금 상태가 됩니다.



참고

- 와인을 저장고에 넣은 후 48시간이 지나야만 와인의 제 맛을 느낄 수 있습니다.
- 설정한 와인 보관온도를 기억하는 메모리 기능이 있어 와인셀러 전원을 껐다 켜 후에도 이전 설정온도로 동작합니다.
- 와인셀러 구조상의 이유로 상실 온도를 하실 온도보다 낮게 또는 하실 온도를 상실 온도보다 높게 설정할 수 없습니다.
- 보관온도가 특별한 와인을 보관시에는 그 와인의 보관온도를 기준으로 온도를 설정해 주세요.
- 와인 보관온도 설정시 (이상적인 서빙온도)를 참조하세요.



p 24

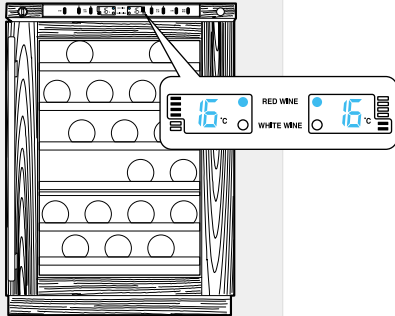


주의

와인셀러 작동 중에는 오랜 시간 동안 와인셀러 문을 열어 두거나 자주 열었다 닫았다 하지 마세요. 와인셀러 문이 열린 상태에서는 냉각장치가 작동하지 않으며 2분 이상 문을 열어두었을 경우 '띠리리랑~' 하는 소리를 시작으로 10초마다 경보음이 울리게 됩니다.

와인셀러를 레드와인 전용 또는
화이트와인 전용으로 사용하고 싶어요

■ 전실을 레드와인 보관실로 사용하고 싶을 때



1 상/하실 온도를 똑같이 맞추세요.

- ▶ 상실 [온도조절] 버튼 또는 하실 [온도조절] 버튼을 눌러 상실과 하실의 온도를 같은 온도로 맞추세요.

2 하실 온도를 원하는 온도로 높이세요.

- ▶ 하실 [온도조절] 버튼으로 하실 온도를 높이면 상실 온도까지 동시에 높아집니다.

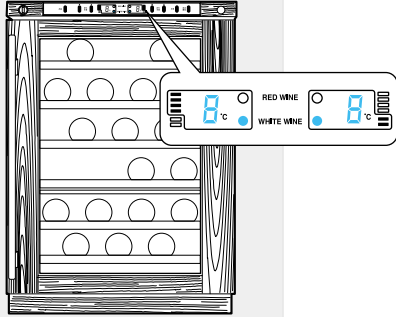


참고

- 상/하실 온도가 동일할 때 상실 [온도조절] 버튼으로 상실 온도를 높이면 하실 온도는 높아지지 않습니다.
- 와인 보관온도 설정시 <이상적인 서빙 온도>를 참조하세요.

→  p 24

■ 전실을 화이트와인 보관실로 사용하고 싶을 때



1 상/하실 온도를 똑같이 맞추세요.

- ▶ 상실 [온도조절] 버튼 또는 하실 [온도조절] 버튼을 눌러 상실과 하실의 온도를 같은 온도로 맞추세요.

2 상실 온도를 원하는 온도로 낮추세요.

- ▶ 상실 [온도조절] 버튼으로 상실 온도를 낮추면 하실 온도까지 동시에 낮아집니다.



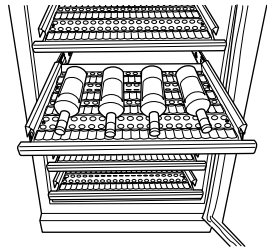
- 상/하실 온도가 동일할 때 하실 [온도조절] 버튼으로 하실 온도를 낮추면 상실 온도는 낮아지지 않습니다.
- 와인 보관온도 설정시 (이상적인 서빙 온도)를 참조하세요.



와인병 배치요령

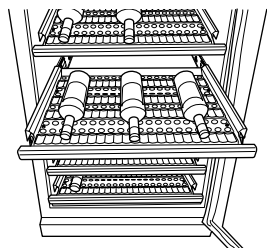
사용편

와인병은 이렇게 배치하세요



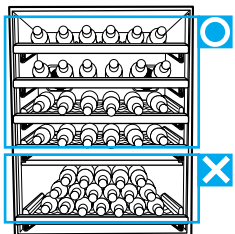
■ 리벨이 위로 보이게 하여 눕혀서 배치하세요.

- ▶ 와인병을 세워둘 경우 건조해서 갈라진 코르크 마개의 틈으로 공기가 들어가 와인 맛을 변하게 할 수 있습니다. 와인을 제 맛 그대로 보관하려면 반드시 병을 눕힌 상태로 배치하세요.



■ 여러 선반에 골고루 배치하세요.

- ▶ 와인병이 한두 선반에 몰려 있게 되면 냉기 순환이 잘 안될 뿐만 아니라 선반에 무리가 갈 수 있습니다.



■ 한 선반에 와인병을 너무 많이 쌓아올리지 마세요.

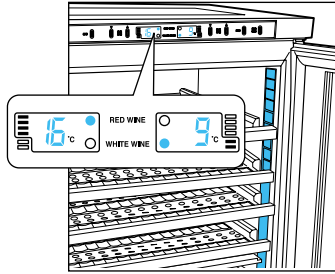
- ▶ 한 선반에 와인을 너무 많이 쌓게 되면 와인병을 꺼낼 때 불편할 뿐 아니라 선반이 파손될 수 있습니다.



주의

와인병 배치 후에는 선반을 너무 세게 잡아 당기거나 밀어 넣지 마세요.
와인병이 깨지거나 밖으로 떨어질 수 있습니다.

인테리어 조명등 및 표시부의 조명 상태를 바꾸고 싶어요



초기 상태

■ 와인의 라벨과 보관상태를 확인하고 싶을 때

[조명] 버튼을 눌러 와인셀러 내부가 환해지는 조명상태를 선택하세요.

- ▶ 인테리어 조명등이 와인셀러 내부를 환하게 해 주므로 와인 라벨을 확인하기 쉽고, 표시부 색깔이 진해 와인 보관상태도 한눈에 알아볼 수 있습니다.



참고

와인은 빛에 약하기 때문에 오랜 시간 조명등을 비추는 것은 좋지 않습니다. 꼭 필요할 때 외에는 조명등을 켜지 마세요.



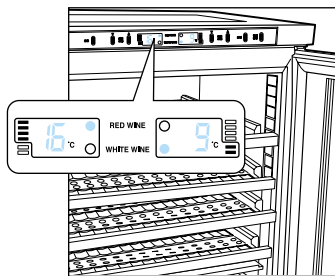
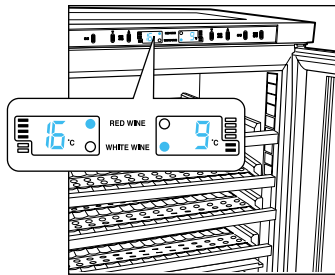
주의

정전복귀시 와인셀러의 조명등은 초기 상태와 마찬가지로 켜지게 되므로 주의해 주세요.

■ 와인 보관온도를 수시로 확인하고 싶을 때

[조명] 버튼을 눌러 조명등은 꺼지고 표시부 색깔만 진한 조명상태를 선택하세요.

- ▶ 표시부 색깔이 진해 한눈에 와인 보관온도를 알아볼 수 있습니다.



■ 야간시간과 같이 밝은 빛이 부담스러운 시간에

[조명] 버튼을 눌러 표시부 색깔이 흐린 조명상태를 선택하세요.

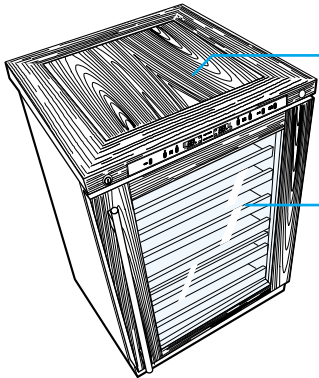
- ▶ 표시부 색깔이 진하지 않으므로 눈에 부담을 주지 않습니다.

■ 청소방법

기타편

청소방법을 알아 두세요

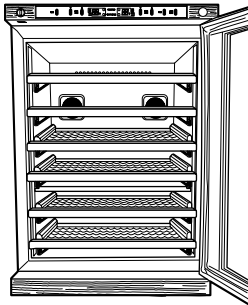
청소시에는 반드시 전원플러그를 빼 주세요.



■ 외부

원목용 왁스를 묻힌 마른걸레로 제품 구석구석을 닦아주세요.

유리 전용 세제를 묻힌 마른걸레로 손자국이 남지 않게 깨끗이 닦아주세요.



■ 내부

마른걸레로 선반 및 상/하실 분리대를 포함한 와인셀러 내부를 깨끗이 닦아주세요.



참고

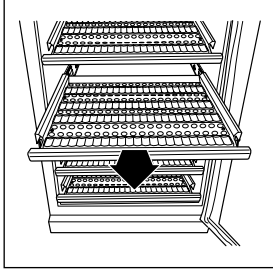
- ▶ 물걸레로 닦지 마세요. 수분이 흡수되어 쉽게 때가 끼고 재질이 손상될 수 있습니다.
- ▶ 와인셀러 내부가 심하게 더러워진 경우 선반을 분리한 후 청소해 주세요. →

p 20

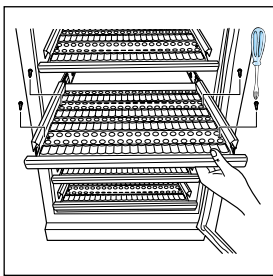
선반 분리방법을 알아 두세요

선반 분리시 먼저 와인셀러 안의 와인병을 모두 꺼내 주세요.

■ 선반 분리순서



1 분리할 선반을 화살표 방향으로 당겨 빼세요.



2 한 손으로 선반을 잡고 그림과 같은 위치에 있는 나사 4개를 푸세요.

- ▶ 나사를 풀 때 한 손으로 선반을 붙잡지 않으면 선반이 아래로 기울어져 나사를 풀기가 어렵습니다.
- ▶ 조립은 분해의 역순으로 하세요.

! 주의

- 선반을 고정하고 있는 선반지지대에는 선반이 부드럽게 움직일 수 있도록 하는 윤활유가 칠해져 있습니다. 이물질이 아니므로 청소시 닦아내지 않도록 주의하세요.
- 선반지지대까지 분리하고 싶은 경우 직접 분리하지 말고 서비스 센터에 연락하세요.

고장신고 전에 꼭 확인하세요

증상	확인	조치사항
작동이 안돼요	정전이 아닌가요?	전기가 들어오는지 확인 후 다시 작동시켜 보세요.
	전원플러그가 빠져 있는 것은 아닌가요?	전원플러그를 꽂은 후 다시 작동시켜 보세요.
	전원이 꺼진 것은 아닌가요?	[전원] 버튼을 눌러 보세요.
	주위 온도가 설정 온도보다 낮은 것은 아닌가요?	주위 온도가 더 낮을 경우 냉각장치는 작동하지 않습니다.
냉각이 안돼요	직사광선이 닿는 곳에 설치한 것은 아닌가요?	커튼 등을 설치해 햇빛을 가려 주세요.
	벽이나 기타 다른 물건이 제품 뒷면을 막고 있는 것은 아닌가요?	제품 뒷면을 벽이나 기타 다른 물건으로 부터 5cm 이상 떨어지게 해 주세요.
	주변에 열기구가 있는 것은 아닌가요?	열기구 근처와 같이 온도가 높은 곳에서는 냉각능력이 떨어질 수 있습니다. 열기구를 치워 주세요.
	바닥이 울퉁불퉁하거나 경사진 곳에 설치한 것은 아닌가요?	바닥이 평평한 곳에 수평으로 설치해 주세요.
	와인셀러를 켜 직후가 아닌가요?	오랫동안 사용하지 않다가 켜면 처음 1시간 정도는 온도가 내려가지 않을 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하세요.
	와인셀러 문을 장시간 열어 둔 것은 아닌가요?	문이 열려있으면 냉각장치가 작동하지 않으므로 냉각이 안 됩니다. 문을 닫아 주세요.
	와인이 차갑지 않게 느껴지나요?	주위 온도가 낮으면 13~18℃에서 보관되는 레드와인은 별로 차갑지 않게 느껴질 수 있습니다. 보관온도를 조금 낮게 설정해 보세요.



■ 고장신고 전 확인사항

기타편

증상	확인	조치사항
온도조절이 안돼요	버튼이 잠금 상태에 있는 것은 아닌가요?	[잠금/풀림] 버튼을 3초 정도 길게 눌러 잠금 상태를 해제한 후 온도를 조절하세요.
	상실 온도를 하실 온도보다 낮게 조절할 수 없나요?	상실 온도는 하실 온도보다 낮아질 수 없습니다. 따라서 상실과 하실의 온도가 똑같은 상태에서 상실 온도를 계속 낮추면 하실 온도도 똑같이 낮아집니다.
	18℃ 이상으로 조절할 수 없나요?	보관온도는 8~18℃까지만 조절할 수 있습니다.
이상한 소리가 나요	벽이나 기타 다른 물건이 제품 뒷면을 막고 있는 것은 아닌가요?	제품 뒷면을 벽이나 기타 다른 물건으로부터 5cm 이상 떨어지게 해 주세요.
	바닥이 울퉁불퉁하거나 경사진 곳에 설치한 것은 아닌가요?	바닥이 평평한 곳에 수평으로 설치해 주세요.
	제품 내부에 설치된 냉각팬에 이물질이 낀 것은 아닌가요?	운전을 정지시키고 서비스 센터에 연락하세요.
이상한 표시가 나타나요	표시부에 E-00 표시가 나타났나요?	정상적으로 작동은 하고 있으나 이상이 있는 것이므로 서비스 센터에 연락하세요.
이상한 냄새가 나요	선반 등 제품 내부에 외인이 묻어 있는 것은 아닌가요?	제품 내부를 청소해 주세요. (와인셀러에는 냄새가 나는 부품을 사용하지 않습니다.)

와인을 더 맛있게 즐기기 위한
다양한 정보들이 있습니다.

이상적인 서빙 온도
디켄팅 요령
와인잔 및 디켄터 관리
와인에 대한 일반상식



와인 보관온도 설정시
알아두면 유용해요

온도	성격	종류
16℃~18℃	탄닌 함량이 높아 휘발성이 강한 쓴맛이 나는 무겁고 중후한 느낌의 최고급 레드와인	보르도, 부르고뉴, 바롤로 지역의 와인
13℃~15℃	비교적 탄닌 함량이 낮아 부드러운 쓴맛이 나며 아직 완전한 숙성 단계에 이르지 않은 고품질 레드와인	론 와인, 보졸레, 알자스, 키안티 와인
10℃~13℃	과일향 등의 순한 향기가 나고 맛도 가벼운 레드와인과 로제와인	샤블리, 무스까데, 알자스 리스링, 양주 지방의 와인, 로제와인
9℃~10℃	산도가 강해 산뜻하고 짜릿한 느낌을 주는 드라이 타입의 화이트와인	피프 뒤 프로방스, 파벨, 부르고뉴의 화이트와인
6℃~8℃	달콤하고 부드러운 스위트 타입의 화이트와인과 발포성 와인	샴페인, 스푸만테 등



참고

이상적인 서빙 온도는 개인의 입맛과 취향에 따라 조금씩 다를 수 있습니다.
직접 시음하면서 최적의 온도를 찾아보세요.

■ 이상적인 서빙 온도

정보편

다켄팅 요령을 알아 두세요

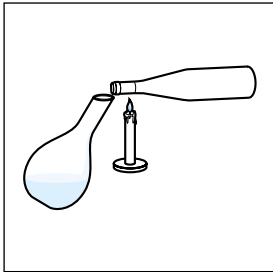
■ 다켄팅이란?

▶ 6~7년 이상 묵힌 레드와인의 경우 병 안에 붉은 색소와 탄닌 등의 결합으로 생긴 침전물이 끼어있을 수 있습니다. 다켄팅은 그 침전물들을 분리시키기 위해 와인병의 와인을 침전물 없이 디켄터(와인의 침전물 분리시 사용하는 병)에 새로 따르는 작업으로 와인을 마시기 직전에 하는 것이 좋습니다.

■ 다켄팅 방법

먼저

다켄팅 하기 약 24시간 전부터 와인병을 세워 두어 침전물을 병 바닥으로 가라앉히세요.



1

와인병이 움직이지 않도록 주의하여 코르크 마개를 따세요.

2

디켄터에 와인을 조금 흘려 넣은 뒤 행구어서 향기가 배이도록 하세요.

3

디켄터를 살짝 눕힌 상태에서 한 손에 병을 들고 와인을 디켄터에 따르세요.

▶ 이 때 촛불을 켜서 병목 아래쪽에 놓아두면 침전물이 병목 쪽으로 흘러들어 오는 것을 쉽게 발견할 수 있습니다.

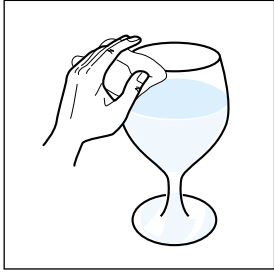
4

침전물이 디켄터 안으로 흘러들어오기 전에 병을 바로 세워 주세요.



주의

- 와인이 침전물과 섞이지 않도록 와인병을 조심스럽게 기울이세요.
- 와인을 디켄터에 옮겨 담을 때에는, 와인향이 흩어지지 않도록 와인이 디켄터의 내부벽을 타고 흘러내리도록 해 주세요.
- 촛불을 켜서 다켄팅을 할 경우 화재나 화상에 주의하세요.
- 와인병은 표면이 미끄러우므로 다켄팅시 와인병을 떨어뜨리지 않도록 주의하세요.

와인잔 및 디켄터는 이렇게
관리하세요

■ 와인잔 세척

- 1 부드러운 스폰지로 조심스럽게 닦아주세요.
- 2 백색의 무명천으로 물기를 깨끗이 닦아주세요.
▶ 물기가 남게 되면 와인잔에 뿌연 얼룩이
생길 수 있으므로 깨끗하게 닦아주세요.



주의

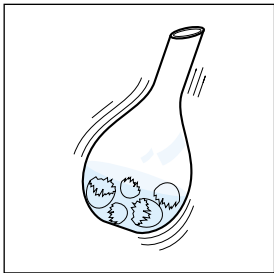
- 와인잔은 세제 없이 물로만 세척하세요, 세제를 사용하여 세척할 경우, 잔 표면에 남은 세제는 와인 맛을 변하게 할 수 있습니다.
- 세척시 식기세척기를 사용하지 마세요, 와인잔은 충격에 약하므로 굽히거나 깨질 위험이 높습니다.

■ 디켄터 얼룩 제거

디켄터에 얼룩이 생겨 표면이 뿌옇게 되었을 경우
다음과 같은 방법으로 얼룩을 제거하세요.

**계란 껍질과 물을 적당량 넣은 다음 흔들어
세척해 주세요.**

- ▶ 디켄터 내부에 생긴 뿌연 얼룩이 깨끗하게
제거됩니다.



와인에 대한 일반상식을 알아 두세요



너무 오래 보관하지 마세요.

와인에도 수명이 있으므로 와인을 너무 오랜 기간 보관할 경우 맛이 변할 수 있습니다. 대개의 와인은 병에 표기된 생산년도(빈티지)로부터 적어도 5년 이내에 마시는 것이 좋습니다.



비싸다고 좋은 와인은 아니에요.

좋은 질의 와인이 값이 비싼 것은 사실이지만 저렴한 가격의 와인 중에도 얼마든지 좋은 와인이 있습니다. 개인 취향에 따라 좋아하는 와인이 다를 수 있기 때문에 무조건 비싼 와인을 선호하지 마세요.



와인은 와인잔에 마시는 것이 좋아요.

와인잔은 와인의 향을 오래 모으고 색을 더 돋보이게 하도록 만들어졌기 때문에, 와인은 와인잔에 따라 마셔야 그 맛과 향을 제대로 즐기실 수 있습니다.



와인잔을 잡을 때는 잔의 목 또는 밑받침 부분을 잡으세요.

특히 낮은 온도에서 서빙되는 화이트와인의 경우 온도에 민감하게 반응하므로 잔의 윗부분을 잡게 되면 손과 맞닿는 부분의 온도가 올라가 와인 맛에 영향을 줄 수 있습니다.



가벼운 맛의 와인부터 마시세요.

동시에 여러 가지 와인을 마실 경우 가벼운 맛의 와인을 먼저, 무거운 느낌의 진한 와인을 나중에 마시는 것이 좋습니다. 따라서 레드와인보다 화이트와인을, 오래 숙성된 와인보다 덜 숙성된 와인을, 스위트 타입 와인보다 드라이 타입 와인을 먼저 마시도록 하세요.



코르크 마개가 말라 부스러졌다면 일단 상했는지 의심하세요.

코르크 마개의 상태는 와인의 상태를 가늠하는 중요한 잣대입니다. 코르크 마개의 상태가 이상하다면 와인의 맛이 변했을 수 있으니 주의하세요.



코르크 마개를 열었다면 빨리 마시세요.

와인을 개봉한 후 오랜 시간이 지나면 와인 맛이 시큼하게 변하게 됩니다. 개봉한 와인은 코르크 마개로 잘 막아 보관하시고 적어도 2~3일 이내에 남은 와인을 다 마시는 것이 좋습니다.



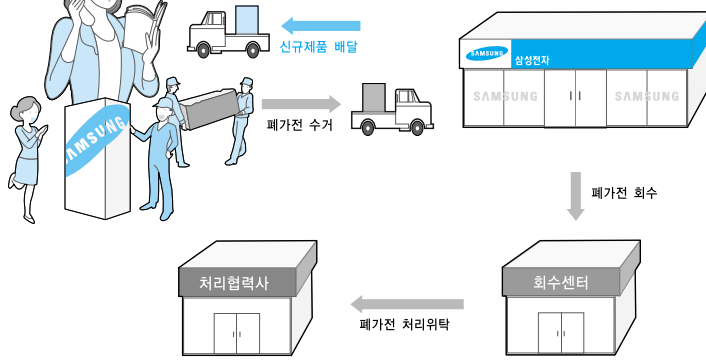
폐가전제품은
다음과 같이 처리하세요

■ 폐가전제품 처리안내

폐가전제품은 쓰레기 종량제에 따라 다음과 같이 처리하세요.

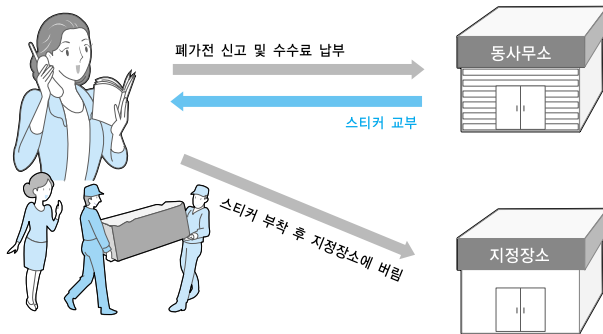
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고,
사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우



유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던
제품을 버리고자 하는 경우



■ 재활용 마크란?



물품을 사용한 후에 발생하는 폐기물
중에서 재활용이 가능한 물품을 사용자가
구별할 수 있도록 표시한 마크입니다.
(예 : 종이류, 고철류, 유리병류, 합성수지류)

■ 재질표시 마크란?



합성수지 부품의 재료를 표시하여
재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자
등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한
마크입니다.

폐가전제품 처리안내

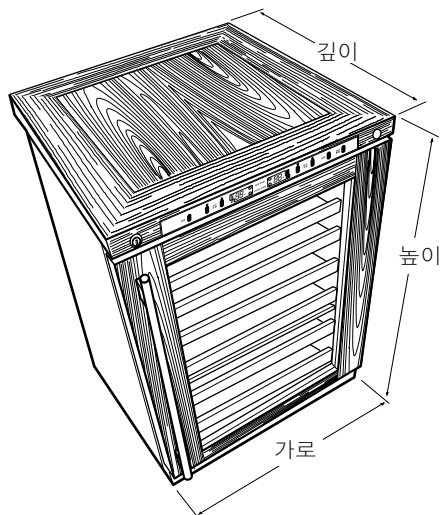
정보편

제품규격

모델명			SWR1450A
전원			단상 220V, 60Hz
용량	전체		142ℓ
	상실		94ℓ
	하실		48ℓ
중량			83kg
제품크기(가로×높이×깊이)			594 x 853 x 600(mm)

- 디자인 및 제품 사양은 품질향상을 위해 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 삼성전자에서 인정하지 않는 지정점에서 설치할 경우는 무상 서비스를 받을 수 없습니다.

정보편



SAMSUNG

제품보증서

품질 보증기간은
1년입니다.

서비스에 대하여

- 저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 피해 보상규정 (재정 경제부 고시 제2000-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
- 서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
- 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.
- 부품 보유년한은 8년입니다.

제 품 명	
구 입 일	년 월 일
구입대리점	
모 델 명	
SERIAL NO.	
판 매 금 액	

무료서비스

※ 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

소비자 피해유형			보상내용	
			보증기간이내	보증기간이후
정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 하자로 고장 발생시	구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때		제품교환 또는구입가 환급	해당없음
	구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때			
	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해		제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생		구입가 환급	
	교환 불가능시			
	수리 가능	동일 하자로 3회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
		동일 하자로 4회째 고장 발생시		유상수리
		서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시		유상수리
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
	부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			정액 감가상각 후 환급
수리용 부품은 있으나 수리 불가능시				
소비자의 고의 과실로 인한 고장인 경우	수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액정수 후 제품교환	별도의 당사 기준에 한함
	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리

유료서비스

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주세요.

1. 기구세척, 조정, 사용설명 등 제품고장이 아닙니다. (수리가 불가능한 경우 별도 기준에 준함)

· 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시 · 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시	2회부터 유상 1회 무상
· 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실건 · 구입시 고객 요구로 설치한 후 재 설치시 · 소비자 설치 미숙으로 재 설치시 · 내부세척 서비스 요청시	1회부터 유상

2. 소비자 과실로 고장난 경우

소비자의 취급 부주의 또는 잘못된 수리로 고장 발생시

- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장 발생시
- 설치 후 이동시 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스 위탁 업체인 삼성전자 서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시

3. 그 밖의 경우

천재지변(화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
소모성 부품의 수명이 다한 경우

이 보증서는 우리나라에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요

삼성전자주식회사

- 주 소 : 광주광역시 광산구 오선동 271번지
- 제조원 : 삼성광주전자주식회사



고객서비스 센터 대표전화번호

전국 어디서나 **1588-3366**

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면
고객 여러분의 궁금증을 언제나 친절하게 상담,
빠른 서비스를 제공합니다.

서비스 센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr

고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및
실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스 센터를
운영하고 있습니다.



고객 상담실

서울 02-541-3000, 080-022-3000



인터넷 쇼핑몰

<http://www.gosamsung.co.kr>



인터넷 홈페이지

<http://www.sec.co.kr>



온라인(On-Line) 전자 매뉴얼

<http://www.yesmanual.com>



한국 A/S 우수기업 마크란?

사후봉사가 우수한 기업에 대해 국가기관인 산업자원부
기술표준원이 품질을 보증하는 인증마크입니다.